



Pellkartoffeln mit Kräuterquark

für 4 Personen

Zutaten

Zutaten Pellkartoffeln:
2, 5 kg vorwiegend
festkochende Kartoffeln
Salz
2 El Kümmelsaat

Zutaten Kräuterquark:
500 g Magerquark
4 Frühlingszwiebeln
1 Bd. Kerbel
1/2 Bd. Schnittlauch
1 Avocado
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
Saft von 1/2 Zitrone
100 ml Milch

Zubereitung

Zubereitung Pellkartoffeln:
Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Salzwasser
bedecken und mit Kümmel würzen.
Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln 15-20
Min. garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und
pellen.
Variante: Ihr könnt die Kartoffeln auch in Folie wickeln
und in die Glut des Feuers legen!

Zubereitung Kräuterquark:
Den Quark in der Küchenmaschine oder mit den Quirlen
des Handrührers in ca. 5 Minuten cremig rühren.
Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein hacken.
Kerbel und Dill fein hacken, Schnittlauch in feine
Röllchen schneiden.
Avocado halbieren, den Stein entfernen. Avocado
schälen, Fruchtfleisch fein würfeln.
Avocadowürfel und Kräuter in eine Schüssel geben und
mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen.
Quark und Milch zugeben und vorsichtig verrühren.



Tipps und Tricks

Die Kräuter sind auf der Kräuterspirale zu finden.

